

DAFTAR PUSTAKA

- Adawiyah, R. 2010. Pengaruh Konsentrasi Ekstrak Kulit Nanas (*Ananas comosus*) dan Lama Pemeraman Terhadap Rendemen dan Kualitas Minyak Kelapa (*Cocos nucifera L.*).[Skripsi]. Malang : Fakultas Sains dan Teknologi. UIN Maulana Malik Ibrahim.131 hal.
- Amin, S. 2008. *Coco Preneurship*. Aneka Peluang Bisnis dari Kelapa. Jakarta : Lily Publisher.
- Arif, N. 2010. Keragaman Genetik Nenas dan Korelasi Antara Karakteristik Morfologi dan Komponen Kualitas Buah dengan Kandungan Enzim Bromelin. Makasar : Universitas 45 Makasar. 10(1) : 62-72.
- Asian and Pasific Coconut Community (APCC). 2005. *Standar For Virgin Coconut Oil*. http://www.apccsec.org/article_coconut.html [20 Juni 2006].
- Asy'Ari, M. dan Bambang, C. Pra-Standar : Produksi dan Analisis Minyak *Virgin Coconut Oil* (VCO). 2006. Semarang : Universitas Diponegoro.
- Badan Pusat Statistik Provinsi Sumatera Barat. 2013. Luas Panen dan Produksi Kelapa Kabupaten/Kota. Padang.
- Bolung, Y., Christin, F.M., Lucia, C.M., Lexie, P.M. 2013. Kajian Mutu Fisik dan Kimia *Virgin Coconut Cooking Oil* (VCCO) dari Beberapa Varietas Kelapa (*Cocos nucifera L.*).
- Dia, V. P., Virgilio, V., Garcia., Reynaldo, C., Mabesa and Evelyn, M. T. M. 2005. *Comparative Physicochemical Characteristics of Virgin Coconut Oil Produced by Different Methods*.
- Donald, K. T. 1997. *Fruit and vegetable Juice Processing Technology*. 2nd, The AUI Publising, p. 180.
- Dwi, W. L. 2006. Pengaruh Penambahan Ekstrak Buah Nanas (*Ananas comosus*) Terhadap Rendemen dan Sifat Fisio Kimia Minyak Kelapa Murni. [Skripsi]. Padang : Universitas Andalas.
- Edahwati, L. 2011. Aplikasi Penggunaan Enzim Papain dan Bromelin Terhadap Perolehan VCO. UPN Press. 67 hal
- Erliza, H., Siti, M., Armansyah, T., Abdul, W., dan Roy, H. 2007. Teknologi Bioenergi. Jakarta : Argo Media Pustaka.
- Hairi, M. 2010. Pengaruh Umur Buah Nanas dan Konsentrasi Ekstrak Kasar Enzim Bromelin Pada Pembuatan Virgin Coconut Oil dari Buah Kelapa

- Typical (*Cocos Nucifera*, L.).[Skripsi]. Malang : Fakultas Sains dan Teknologi. UIN Maulana Malik Ibrahim. 62 hal.
- Harjono. 1997. Teknik Pengembangan Kelapa Kapyor. Solo : CV Penebar Swadaya.
- Haryanto, E., dan Hendarto, B. 1996. Nanas. Jakarta : PT Penebar Swadaya.
- Hidayat. 2011. Artikel ku (Kesehatan) Asal Usul Tanaman Nanas. Hidayatsmkn3-opini.blogspot.co.id/2011_11_01_archive.html?mm=1. Diakses 29 November 2011.
- Huda, T. 2009. Teknik-teknik Pembuatan Minyak Kelapa. http://diploma.chemistry.uui.ac.id/index.php?option=com_content&task=view&id=48&Itemid=137. Diakses 18 Agustus 2014.
- Hui, Y. H. 1996. *Bailey's Industrial Oil And Fat Products, Industrial And Consumer Non Edible Products From Oils And Fats*. Vol 5, 5th ed, John Wiley & Sons, New York.
- HSU, C. L, Chen. W. L, Weng. Y. M & Tseng, C. Y. 2003. *Chemical Composition, Physical Properties, and Antioxidant Activities of Yam Flours as Affected Different Drying Methods*. Food Chemistry 83: 85-92.
- Kamariah, L., Azmi, A., Rosmawati, A., Wai, M.G.C., Azlina, M.D., Sivapragasam, A., Tan, C.P., and Lai, O.M. 2008. *Physico-chemical and quality characteristics of Virgin Coconut Oil- A Malaysian Survey*. J. Trop. Agric. And Fd.Sc. 36(2).
- Ketaren. 1986. Pengantar Teknologi Minyak dan Lemak Pangan. Jakarta : Universitas Indonesia Press.
- Kurniawan, E. 2015. 1001 Manfaat Buah Kelapa untuk Kesehatan Tubuh. <http://www.intisaribuah.com/2015/01/manfaat-buah-kelapa-untuk-kesehatan.html?m=1>. Diakses 29 Januari 2015.
- Lehninger.1982. Dasar-dasar Biokimia. Jakarta:Erlangga.
- Mansor, T.S.T., Che, Man,Y.B., Shuhaimi, M., Abdul, A., Ku Nurul, F.K.M. 2012. *Physicochemical properties of virgin coconut oil extracted from different processing methods*. International Food Research Journal 19 (3) : 837-845.
- Meida, A.E., Winarni., Woro, S. 2012. Optimasi Penggunaan Enzim Bromelin dari Sari Bonggol Nanas dalam Pembuatan Minyak Kelapa. Semarang : Universitas Negri Semarang.
- Muchtadi, T., Sugiono dan Fitriono, A. 2010. Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan. Bogor : Alfabeta.

- Murniati. 2006. Sang Nanas Bersisik Manis di Lidah. Surabaya Intellectual Club. Surabaya.
- Palungkun, R. 2001. Aneka Produk Olahan Kelapa. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Puspasari, A., Amrul, H., Chandra, M., Felia, A., Stefanus, M. 2011. Aktivitas Enzim Bromelin dari Ekstrak Kulit Nanas. Purwokerto : Universitas Jendral Soedirman.
- Ruku, S. 2007. Teknologi Pengolahan Minyak Kelapa Murni. Balai Pengkajian Teknologi Pertanian (BPTP) Sulawesi Tenggara, Kendari.
- Santoso, H. 1998. Selai Nanas. Kanisius. Yogyakarta.
- Satheesh, Neela and N.B.L Prasad. 2004. *Production of virgin coconut oil by induced fermentation with Lactobacillus plantarum NDRI strain 184*. Croatian Journal of Food Technology, Biotechnology and Nutrition 9 (1-2) 37-42.
- Setiaji, B., dan Surip, P. 2006. Membuat VCO Berkualitas Tinggi. Jakarta : Penebar Swadaya.
- [SNI] Standar Nasional Indonesia. SNI 7381 : 2008. Minyak Kelapa Virgin (VCO). Badan Standar Nasional : Jakarta.
- Sudarmaji, S dan Haryono, S. 1984. Analisis Bahan Makanan dan pertanian. Liberty : Yogyakarta.
- Suhardiman, D. 1999. Bertanam Kelapa Hibrida. Jakarta : Penebar Swadaya.
- Sulistyo, J. YS., Soeka, E., Triana dan Napitupulu, N.R.R. 1999. Penerapan Teknologi Fermentasi Pada Bioproses Fermentasi Minyak Kelapa (*fermikel*). Berita Biologi 4(5) : 273-279.
- Tarwiyah, K. 2001. Minyak Kelapa. Dewan Ilmu Pengetahuan, Teknologi dan Industri Sumatera Barat. <http://warintek.ristek.go.id>. Diakses 4 Juni 2014.
- Thieme, J.G. *Coconut Oil Prosessing FAO Agriculture Development*. Paper (Rome 1968).
- Tim Karya Tani Mandiri. 2010. Pedoman Bertanam Buah Nanas. Nuansa Aulia. Bandung.
- Timoni, H. 2005. Aplikasi Teknologi Membran Pada Pembuatan *Virgin Coconut Oil* (VCO). PT. Nawapanca Adhi Cipta.
- Warisno. 1998. Budidaya Kelapa Kopyor. Yogyakarta : Kanisius (Anggota IKAPI).

Winarno. 1982. Kimia Pangan dan Gizi. Jakarta : PT Gramedia Utama.

———. 2010. Enzim Pangan. M-Brio Prees. Bogor.

Wirahadikusumah. 1989. Biokimia Protein, Enzim dan Asam Nukleat. Bandung : Institut Teknologi Bandung.

